Thinking of you
Electrolux

EHF6747FOK

EN	HOB	USER MANUAL 2
FR	TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION 16
DE	KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION 31
IT	PIANO COTTURA	ISTRUZIONI PER L'USO 46
ES	PLACA DE COCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES 61

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 6
4. DAILY USE 7
5. HELPFUL HINTS AND TIPS 10
6. CARE AND CLEANING 11
7. TROUBLESHOOTING 11
8. INSTALLATION INSTRUCTIONS 13
9. TECHNICAL INFORMATION 15
10. ENVIRONMENT CONCERNS 15

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an

electrician to change a damaged mains cable.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.

WARNING!
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

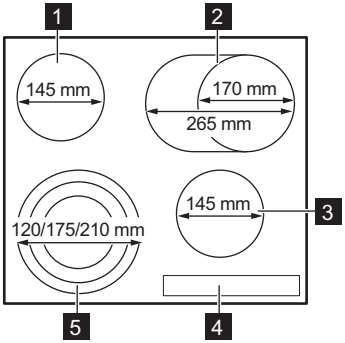
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.4 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

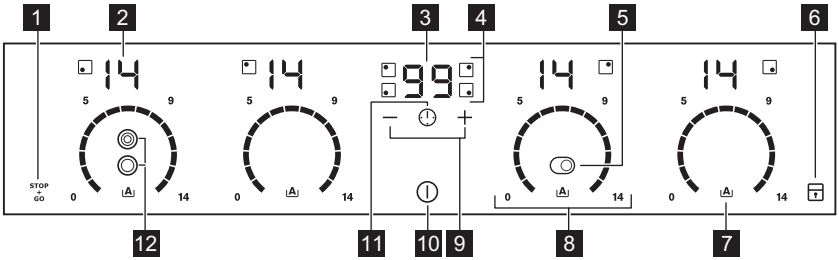
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Cooking zone
2 Cooking zone
3 Cooking zone
4 Control panel
5 Cooking zone

3.1 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	STOP + GO	To activate and deactivate the STOP+GO function.
2	A heat setting display	To show the heat setting.
3	The timer display	To show the time in minutes.
4	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
5	◎	To activate and deactivate the outer ring.
6	🔒	To lock / unlock the control panel.
7	A	To activate Automatic Heat Up function.
8	A control bar	To set a heat setting.
9	+ / −	To increase or decrease the time.
10	⏻	To activate and deactivate the appliance.
11	⏲	To set a cooking zone.

	sensor field	function
12	◎ / ◎	To activate and deactivate the outer rings.

3.2 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	The STOP+GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock / The Child Safety Device operates.
-	The Automatic Switch Off function operates.

3.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
≡ / = / _ The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat.

4. DAILY USE

4.1 Activation and deactivation

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the appliance.

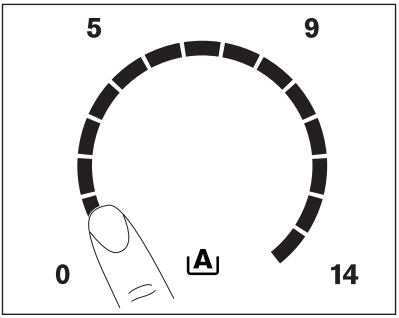
4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated (0).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sound some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
  - u , 1 - 3 — 6 hours
  - 4 - 7 — 5 hours
  - 8 - 9 — 4 hours
  - 10 - 14 — 1.5 hours

4.3 The heat setting

Touch the control bar at the heat setting. Move your finger along the control bar to change the setting. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



4.4 Activation and deactivation of the outer rings

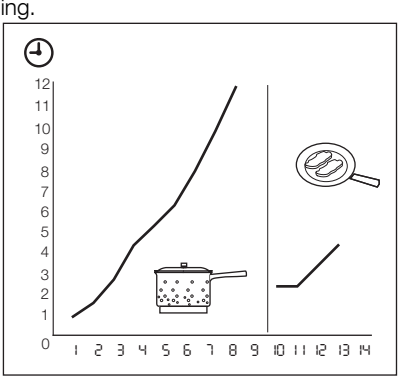
You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.
To activate the outer rings touch the sensor field ◎ / ◎ / ◯ . The indicator comes on.
Do the procedure again to deactivate the outer rings. The indicator goes out.

4.5 Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.
To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch A (A comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 5 seconds A comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.



4.6 Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.
Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.
You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with ⏲ . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with ⏲ . Touch + or — .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with ⏲ . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch ⏲

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).

- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch

4.7 STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting ( ).
When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO . The symbol comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO . The heat setting that you set before comes on.

4.8 Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch . The symbol comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

4.9 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings**.
- Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Deactivate the appliance with .

To deactivate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings**. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Deactivate the appliance with .

To override The Child Safety Device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , The Child Safety Device operates again.

4.10 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, the sound is on.
Touch + , comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 sec-

onds. 61 comes on, because the sound is off. Touch +, 60 comes on. The sound is on.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

5.1 Cookware

Information about the cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

5.2 Energy saving

How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.

5.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

5.4 The Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Application:	Time	Hints
1	To keep cooked food warm	as necessary	Put a lid on the cookware
1 - 3	To make Hollandaise sauce and to melt butter, chocolate and gelatine	5 - 25 min	Mix at intervals
1 - 3	To make fluffy omelettes and baked eggs solid	10 - 40 min	Cook with a lid on
3 - 5	To simmer rice and milk-based dishes and to heat up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add a minimum of two times as much liquid as rice. Mix milk dishes halfway through
5 - 7	To steam vegetables, fish and meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid
7 - 9	To steam potatoes	20 - 60 min	Use maximum of. ¼ l of water for 750 g of potatoes

Heat setting	Application:	Time	Hints
7 - 9	To cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Add a maximum of 3 l of a liquid to the ingredients
9 - 12	To lightly fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, eggs, pancakes and doughnuts and to cook roux	as necessary	Turn halfway through
12 - 13	To fry hash browns, loin steaks and steaks	5 - 15 min	Turn halfway through
14	To boil large quantity of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot, roast) and to deep-fry chips		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

6. CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use. Always use cookware with clean bottom.

Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply (refer to connection diagram).

Problem	Possible cause	Remedy
		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	The STOP+GO function operates.	Refer to the chapter “Daily Use”.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ⏻.	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
There is no acoustic signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to “OffSound Control”).
- comes on.	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter “Daily Use”.

Problem	Possible cause	Remedy
[E] and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If [E] comes on again, speak to the service center.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.

Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model .....
- PNC .....
- Serial number .....

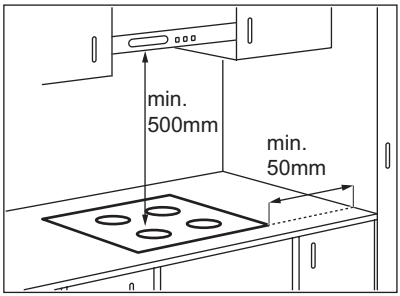
8.1 Built-in appliances

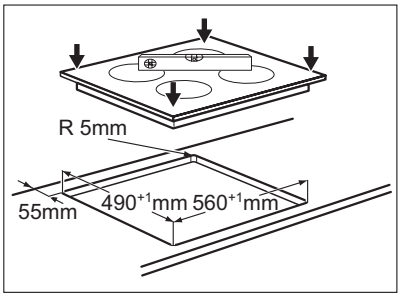
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

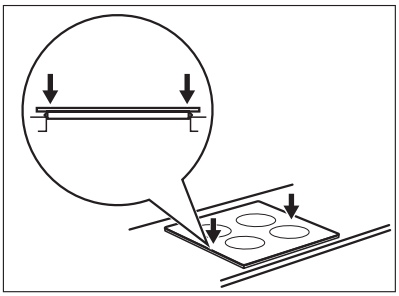
8.2 Connection cable

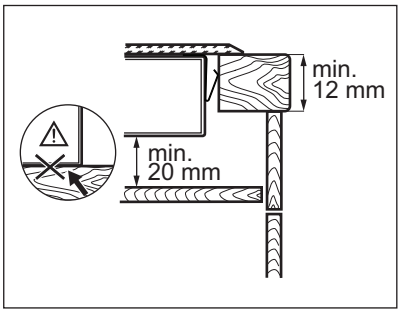
- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

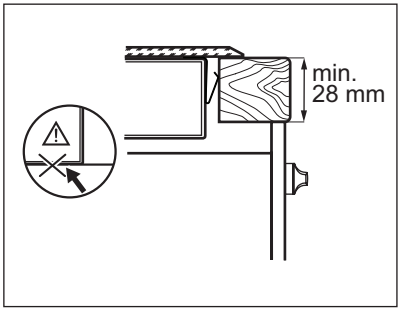
8.3 Assembly

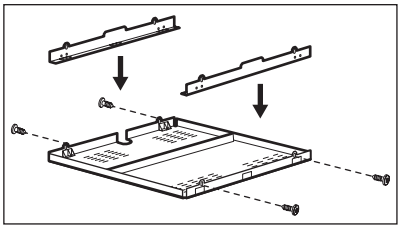












If you use a protection box (an additional accessory[1)]), the protective floor directly below the appliance is not necessary. You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.

[1)] The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

9. TECHNICAL INFORMATION

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 01
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	

Cooking zones power

Cooking zone	**Nominal Power (Max heat setting) [W]**
Right rear —170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Right front — 145 mm	1200 W
Left rear — 145 mm	1200 W
Left front — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ 17
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 18
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL 20
4. UTILISATION QUOTIDIENNE 22
5. CONSEILS UTILES 25
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 26
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 27
8. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 28
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 30
10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 30

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

2. ⚠ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT**
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

⚠ **AVERTISSEMENT**
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 Utilisation

AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.

AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.

- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

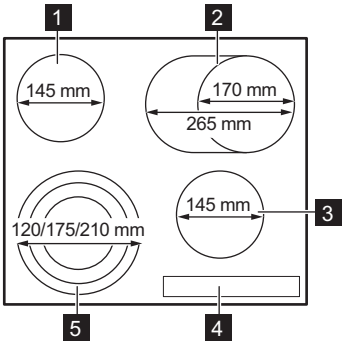
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut

AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

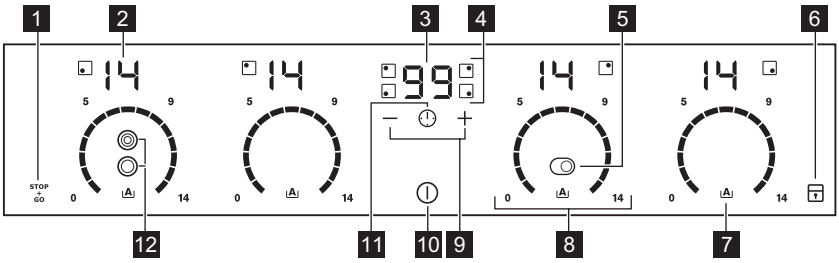
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1 Zone de cuisson
2 Zone de cuisson
3 Zone de cuisson
4 Bandeau de commande
5 Zone de cuisson

3.1 Description du bandeau de commande



Appuyez sur les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

	touche sensitive	fonction
1	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
2	Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
3	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
4	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
5		Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
6		Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
7	A	Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
8	Barre de commande	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
9	+ / –	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10		Pour allumer et éteindre l'appareil.
11		Pour choisir une zone de cuisson.
12	/	Pour activer et désactiver les circuits extérieurs

3.2 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est activée.
u	La fonction STOP + GO est activée.
A	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
/ /	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
L	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
-	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.3 OptiHeat Control (3 niveaux de chaleur résiduelle)

AVERTISSEMENT
[H] \ [h] \ [_] La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

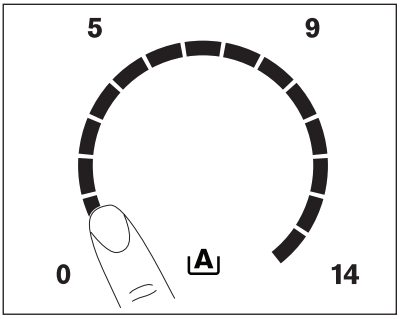
4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ([0]).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, [-] s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  - [u] , [1] - [3] : 6 heures
  - [4] - [7] : 5 heures
  - [8] - [9] : 4 heures
  - [10] - [14] : 1,5 heure

4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



4.4 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.
Pour activer les circuits extérieurs, appuyez sur la touche sensitive ◎ / ◎ / ◎ . Le voyant s'allume.
Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver les circuits extérieurs. Le voyant s'éteint.

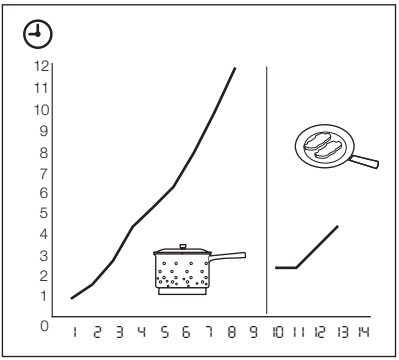
4.5 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.
Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche A ([A] s'affiche).

2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 5 secondes, A s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



4.6 Minuteur

Minuteur dégressif

Utilisez le minuteur dégressif pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

Réglez le minuteur dégressif après avoir sélectionné la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer le minuteur dégressif :** appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le compte à rebours démarre.
- **Pour vérifier la durée restante :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.
- **Pour modifier le minuteur dégressif :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ . Appuyez sur + ou — .
- **Pour désactiver le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ . Appuyez sur — . Le temps restant est décompté jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque le compte à rebours touche à sa fin, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏲

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation) :** appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur — jusqu'à ce que UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de ⏲ et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur ⏲ . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏲

4.7 STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ( ).
Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours STOP+GO .
La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le symbole s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.8 Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.
Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

4.9 Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**. Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

4.10 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur pendant 3 secondes.
Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur pendant 3 secondes. s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur + , s'allume, le signal sonore est désactivé.
Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur pendant 3 secondes.
Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur pendant 3 secondes. s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur + , s'allume. Les signaux sonores sont activés.

5. CONSEILS UTILES

5.1 Ustensiles de cuisson

Informations concernant les ustensiles de cuisson

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

5.2 Économies d'énergie

Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

5.3 Öko Timer (Minuteur Eco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

5.4 Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Pour maintenir les plats cuisinés au chaud	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient
1 - 3	Pour préparer de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez régulièrement
1 - 3	Pour faire des omelettes et des œufs au four.	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Pour cuire du riz et des plats à base de lait à feu doux et réchauffer des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au minimum deux fois plus de liquide que de riz. Remuez les plats à base de lait à la moitié de la durée
5 - 7	Pour cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide
7 - 9	Pour cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez au maximum ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
7 - 9	Pour cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60 - 150 min	Ajoutez au minimum 3 l de liquide aux ingrédients
9 - 12	Pour cuire des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, du roux, des œufs, des crêpes, des beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps
12 - 13	Pour cuire des galettes de pommes de terre rissolées, des filets et des steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps
14	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), et cuire des frites		

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⏻ .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.

Problème	Cause probable	Solution
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
[-] s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
[L] s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[E] et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si [E] s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

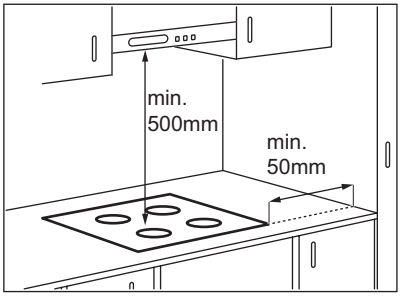
8.1 Appareils encastrables

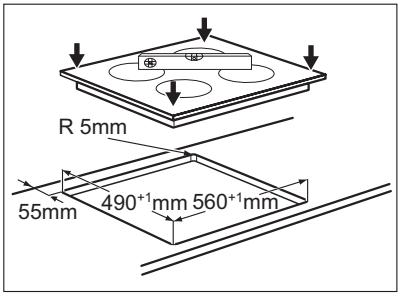
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

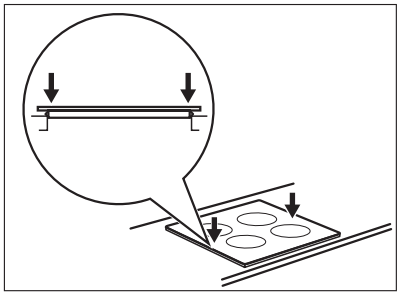
8.2 Câble d'alimentation

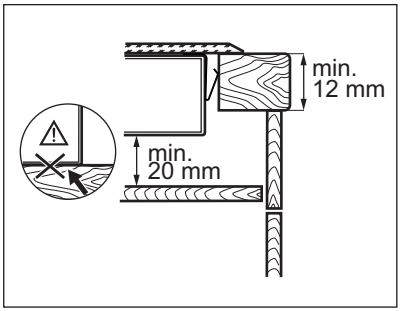
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

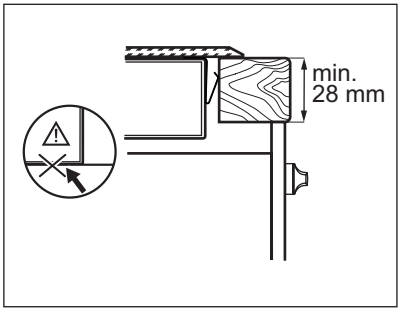
8.3 Montage

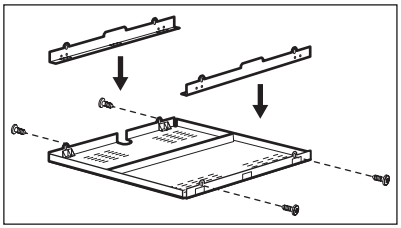












Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[1)]), le fond de protection installé directement sous l'appareil n'est plus nécessaire.
Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

[1)] L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 01
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	CE VDE

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière droite — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Avant droite — 145 mm	1200 W
Arrière gauche — 145 mm	1200 W
Avant gauche — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.
Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⌧ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 32
2. SICHERHEITSHINWEISE 33
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 35
4. TÄGLICHER GEBRAUCH 37
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 39
6. REINIGUNG UND PFLEGE 41
7. FEHLERSUCHE 41
8. MONTAGEANLEITUNG 43
9. TECHNISCHE DATEN 45
10. UMWELTTIPPS 45

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.

WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Bedienfeld fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.

- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

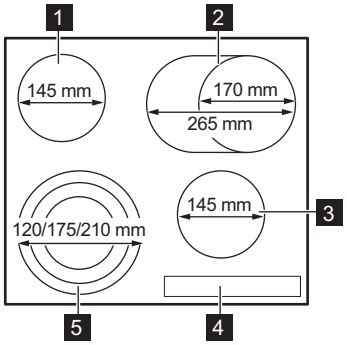
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

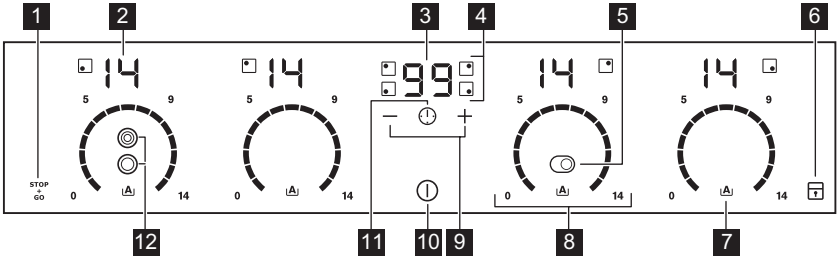
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



1 Kochzone
2 Kochzone
3 Kochzone
4 Bedienfeld
5 Kochzone

3.1 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP +GO.
2	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
3	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
5		Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
6		Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
7	A	Einschalten der Ankochautomatik.
8	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
9	+ / –	Zum Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10		Ein- und Ausschalten des Geräts.
11		Auswählen der Kochzone.
12	/	Ein- und Ausschalten der äußeren Kreise.

3.2 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP + GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
/ /	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.3 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an.

WARNUNG!
/ / Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

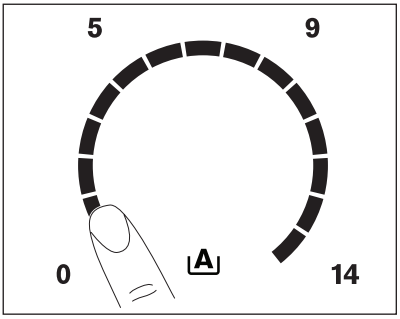
4.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet (0).
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol - auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
  - u , 1 - 3 — 6 Stunden
  - 4 - 7 — 5 Stunden
  - 8 - 9 — 4 Stunden
  - 10 - 14 — 1,5 Stunden

4.3 Kochstufe

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala, um die Einstellung zu ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



4.4 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

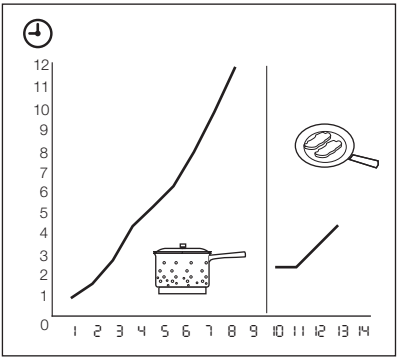
Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.
Berühren Sie das Sensorfeld ◎ / ○ / ⬭ , um die äußeren Kreise einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf.
Wiederholen Sie den Vorgang, um die äußeren Heizkreise auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

4.5 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie A (A erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 5 Sekunden leuchtet A auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



4.6 Uhr

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie + oder − .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie − . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein**: Berühren Sie — des Timers. UP leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der hochgezählten Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus und berühren Sie + oder − , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie ⏲ . Berühren Sie + oder − des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und 00 blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲

4.7 STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (⏑) geschaltet.

Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol [u] leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

4.8 Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⏻ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie 🔒 zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol [L] wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie 🔒 zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol [L] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol [0] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Das Symbol [L] leuchtet.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

4.10 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. [60] leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie + , [61] leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⏻
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. [61] leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie + , [60] leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

5.1 Kochgeschirr

ℹ Informationen zum Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann

Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

5.2 Energiesparen

So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

5.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

5.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Anwendung:	Zeit	Tipps
⊔ 1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25 Min.	Zwischendurch umrühren.
1 - 3	Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
7 - 9	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60 Min.	Maximal ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150 Min.	Maximal 3 l Flüssigkeit den Zutaten hinzufügen.
9 - 12	Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Kochstufe	Anwendung:	Zeit	Tipps
12 - 13	Braten von Rösti, Lendenstücken und Steaks.	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.		

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan).
		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[🔒] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGEANLEITUNG

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

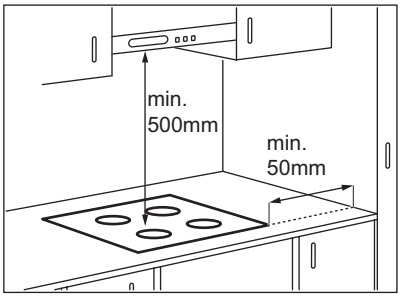
8.1 Einbaugeräte

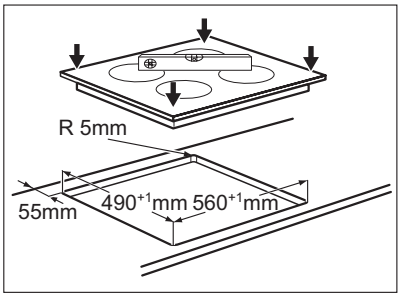
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

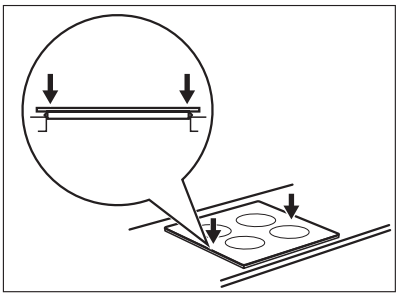
8.2 Anschlusskabel

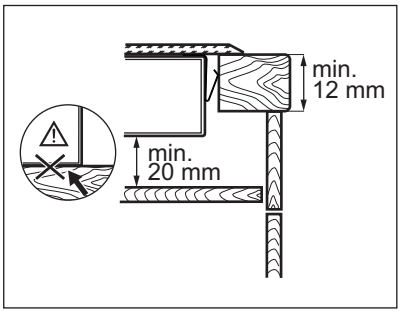
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

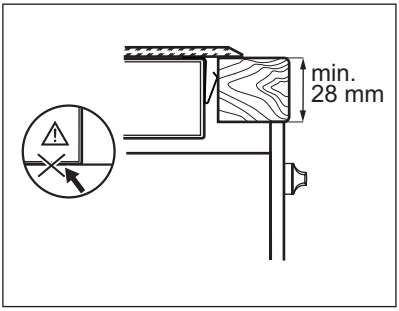
8.3 Montage

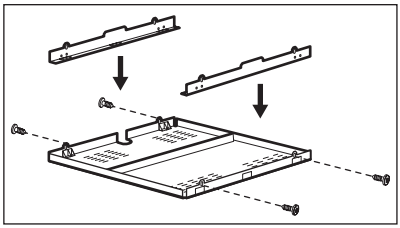












Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[1)], ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

[1)] Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 01
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	

Kochzonenleistung

Kochzone	**Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]**
Hinten rechts —170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Vorne rechts — 145 mm	1200 W
Hinten links — 145 mm	1200 W
Vorne links —120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA 47
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA 48
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 50
4. UTILIZZO QUOTIDIANO 52
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI 55
6. PULIZIA E CURA 56
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 57
8. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE 58
9. DATI TECNICI 60
10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI 60

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desideriate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:

ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.
www.electrolux.com

registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.electrolux.com/productregistration

acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.
Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza

 Informazioni e consigli generali

Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.

2. ⚠ ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ **AVVERTENZA!**
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico

AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spia lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Scaricare la trazione sui cavi.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

2.2 Uso dell'apparecchiatura

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o se entra a contatto con dell'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Diventano incandescenti.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.

AVVERTENZA!
Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. Scollegare l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.

- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

2.3 Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

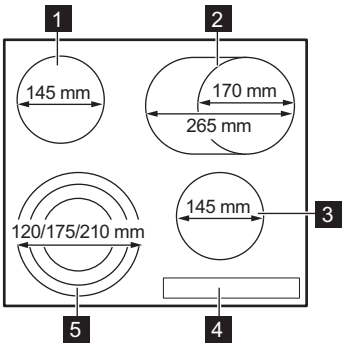
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

2.4 Smaltimento

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

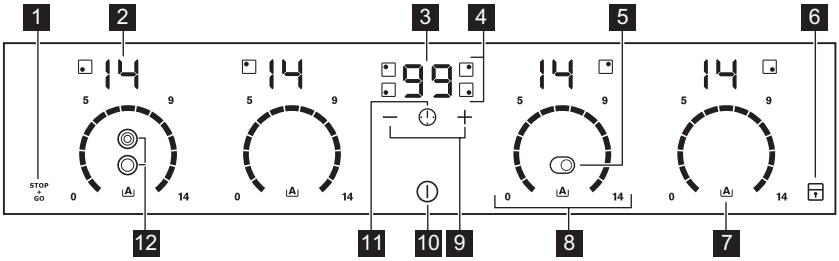
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1 Zona di cottura
2 Zona di cottura
3 Zona di cottura
4 Pannello dei comandi
5 Zona di cottura

3.1 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	tasto sensore	funzione
1	STOP + GO	Per attivare e disattivare la funzione STOP +GO .
2	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
3	Display timer	Indica il tempo in minuti.
4	Spie del timer delle zone di cottura	Indicano per quale zona è impostato il tempo.
5		Per attivare e disattivare l'anello esterno.
6		Blocca/sblocca il pannello dei comandi.
7	A	Per attivare la funzione di Riscaldamento Automatico.
8	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
9	+ / –	Aumenta o riduce il tempo.
10		Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
11		Per impostare una zona di cottura.
12	/	Per attivare e disattivare gli anelli esterni.

3.2 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata.
1 - 14	La zona di cottura è in funzione.
u	La funzione STOP + GO è attiva.
A	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva.
E + numero	È presente un malfunzionamento.

Display	Descrizione
[3] / [2] / [1]	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
[L]	Il blocco/dispositivo di sicurezza bambini entra in funzione.
[-]	La funzione di spegnimento automatico è attiva.

3.3 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

AVVERTENZA!
[3] \ [2] \ [1] Il calore residuo può essere causa di ustioni!

OptiHeat Control indica il livello di calore residuo.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare ⏻ per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

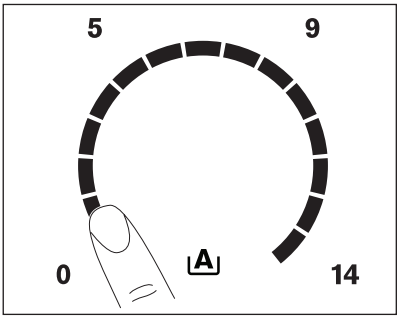
4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

- Tutte le zone di cottura sono spente ([0]).
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Un segnale acustico è attivo per un po' di tempo e l'apparecchiatura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende [-] e l'apparecchiatura si spegne. Vedere di seguito.
- Rapporto tra livello di potenza e tempi della funzione di Spegnimento Automatico:
  - [u] , [1] - [3] - 6 ore
  - [4] - [7] - 5 ore
  - [8] - [9] - 4 ore
  - [10] - [14] - 1,5 ore

4.3 Livello di potenza

Sfiorare la barra dei comandi per impostare il livello di potenza desiderato. Spostare il dito sulla barra dei comandi per modificare l'impostazione. Non interrompere il contatto con la barra, fino al raggiungimento del livello di potenza desiderato. Il display indica il livello di potenza.



4.4 Attivazione e disattivazione degli anelli esterni

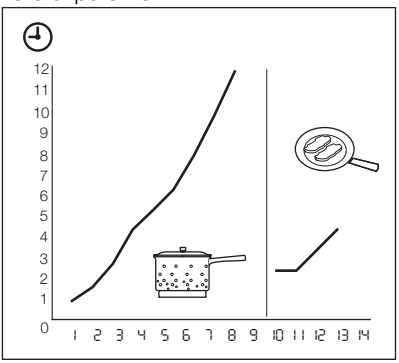
È possibile regolare la superficie di cottura alle dimensioni delle pentole.
Per attivare gli anelli esterni sfiorare il tasto sensore ◎ / ○ / ◯ . L'indicatore si accende.
Ripetere la procedura per disattivare gli anelli esterni. L'indicatore si spegne.

4.5 Preriscaldamento automatico

Attivando la funzione di preriscaldamento automatico sarà possibile ottenere l'impostazione del livello di potenza necessario in minor tempo. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo (consultare il diagramma), per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.
Per avviare la funzione di Preriscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Premere A (A compare sul display).
2. Selezionare immediatamente il livello di potenza necessario. Dopo 5 secondi A compare sul display.

Per interrompere la funzione, modificare il livello di potenza.



4.6 Contaminuti

Timer

Il timer consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una pietanza.
Impostare il timer dopo aver selezionato la zona di cottura.
Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ripetutamente ⏲ finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il timer:** sfiorare il tasto + del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando l'indicatore della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conto alla rovescia.
- **Per visualizzare il tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con ⏲ . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.
- **Per cambiare il timer per il conto alla rovescia:** selezionare la zona di cottura con ⏲ . Premere + o — .
- **Per disattivare il timer:** selezionare la zona di cottura con ⏲ . Premere — . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00 . L'indicatore della zona di cottura si spegne.

Quando il conto alla rovescia termina, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare ⏲

CountUp Timer (Timer)

Utilizzare CountUp Timer per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

- **Per impostare la zona di cottura (se è in funzione più di 1 zona di cottura):** sfiorare ripetutamente ⏲ finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il CountUp Timer:** sfiorare — del timer UP si accende. Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da UP ai minuti.
- **Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:** selezionare la zona di cottura con ⏲ . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display indica per quanto tempo funziona la zona di cottura.
- **Per disattivare CountUp Timer:** selezionare la zona di cottura con ⏲ e sfiorare + o — per disattivare il timer. L'indicatore della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Il timer può essere utilizzato come **contaminuti** quando le zone di cottura non so-

no in funzione. Premere ⏻ . Sfiorare il tasto + o − del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare ⏻

4.7 STOP+GO

La funzione STOP+GO pone tutte le zone di cottura accese al livello di potenza più basso ( ).
Quando STOP+GO è attivo, non sarà possibile modificare il livello di potenza.
La funzione STOP+GO non interrompe la funzione timer.

- **Per attivare** questa funzione sfiorare STOP+GO . Si accende il simbolo .
- **Per disattivare** questa funzione sfiorare STOP+GO . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

4.8 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi, ma non ⏻ . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.
Come prima cosa impostare il livello di potenza.
Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo si accende per 4 secondi.
Il Timer rimane acceso.
Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.
Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

4.9 Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con ⏻ . **Non impostare alcun livello di potenza**.
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con ⏻ .

Per disattivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con ⏻ . **Non impostare alcun livello di potenza**. Sfiorare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con ⏻ .

Per escludere la Sicurezza bambini per una sola operazione di cottura

- Attivare l'apparecchiatura con ⏻ . Si accende il simbolo .
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con ⏻ , la Sicurezza bambini rimane ancora attiva.

4.10 OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

Disattivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.
Sfiorare il tasto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. si accende, il segnale acustico è attivo. Sfiorare + : si accende, il segnale acustico non è attivo.
Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora ⏻
- diminuisce il valore del contaminuti
- diminuisce il valore del timer del conto alla rovescia
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

Attivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.
Sfiorare il tasto ⏻ per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. si accende, poiché il segnale acustico è spento. Sfiorare + : si accende. Il segnale acustico è attivato.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

5.1 Pentole

Informazioni sul tipo di pentole

- Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.
- Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire scolorazioni sulla superficie in vetroceramica.

5.2 Risparmio energetico

Come risparmiare energia

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Spegnere le zone di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.
- Il basamento della pentola e la zona di cottura devono avere le stesse dimensioni.

5.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

5.4 Esempi di impiego per la cottura

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Applicazione:	Tempo	Suggerimenti
1	Per tenere il cibo in caldo	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola
1 - 3	Per la salsa olandese e per sciogliere il burro, fondere il cioccolato e la gelatina	5 - 25 min	Mescolare di tanto in tanto
1 - 3	Per solidificare omelette morbide e uova strapazzate	10 - 40 min	Coprire con un coperchio
3 - 5	Per bollire riso e pietanze a base di latte e per riscaldare menu già pronti	25 - 50 min	Aggiungere una quantità doppia di liquido rispetto al riso. Far bollire le pietanze a base di latte e girare a metà cottura
5 - 7	Per cuocere a vapore verdure, pesce e carne	20 - 45 min	Aggiungere alcuni cucchiai di liquido
7 - 9	Per cuocere le patate a vapore	20 - 60 min	Utilizzare al massimo ¼ l di acqua per 750 g di patate
7 - 9	Cuocere grandi quantità di cibi, stufati e zuppe	60 - 150 min	Aggiungere un massimo di 3 l d'acqua agli ingredienti

Livello di potenza	Applicazione:	Tempo	Suggerimenti
9 - 12	Per friggere leggermente cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, ciambelle e per preparare un roux	secondo necessità	Girare a metà
12 - 13	Per friggere frittelle di patate, lombate, bistecche	5 - 15 min	Girare a metà
14	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine		

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

6. PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Usare sempre pentole con il fondo pulito.

I graffi o le macchie scure sul vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Per eliminare lo sporco:

1. – **Rimuovere immediatamente:**plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
   – **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:**i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	L'apparecchiatura non è collegata ad una rete elettrica o è stata collegata in modo errato.	Verificare che l'apparecchiatura sia collegata correttamente alla rete elettrica (fare riferimento allo schema di collegamento).
		Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	La funzione STOP+GO è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando l'apparecchiatura non è attiva.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si spegne.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ⏻.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona di cottura ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza.
La funzione di preriscaldamento automatico non si accende.	La zona di cottura è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona di cottura.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione di preriscaldamento automatico.
Non è possibile attivare l'anello esterno.		Per prima cosa attivare l'anello interno.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici (vedere OffSound Control).
Si accende [-] .	Lo spegnimento automatico è attivo.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura.
Si accende [L] .	Il blocco dei tasti o la sicurezza bambini sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
[F] e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se [F] si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.
Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

8. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!
Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".

Prima dell'installazione

Prima di installare l'apparecchiatura, scrivere i dati seguenti, riportati sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova sulla parte posteriore dell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

- Modello .....
- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

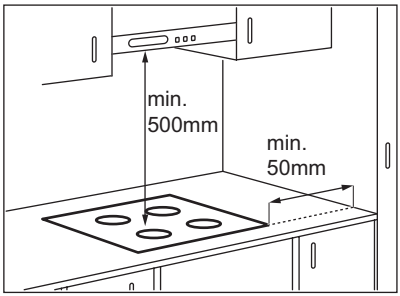
8.1 Apparecchiature da incasso

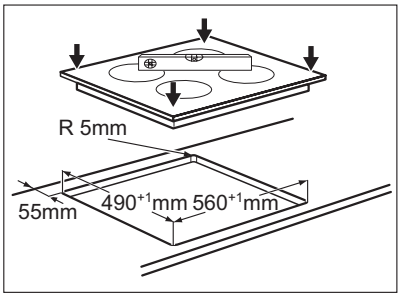
- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

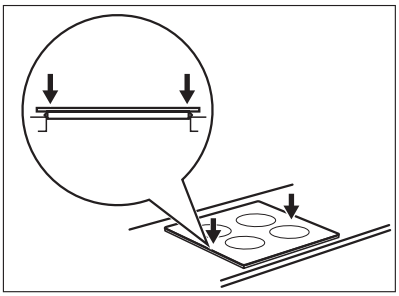
8.2 Cavo di collegamento

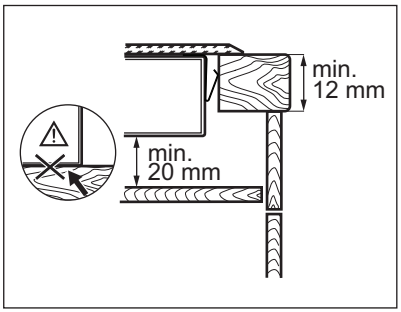
- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il Centro di Assistenza locale.

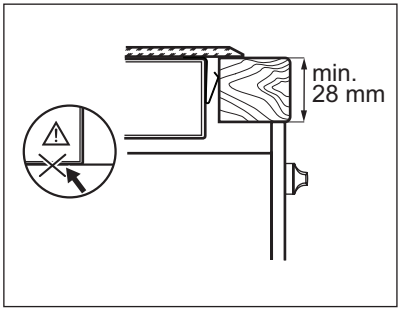
8.3 Montaggio

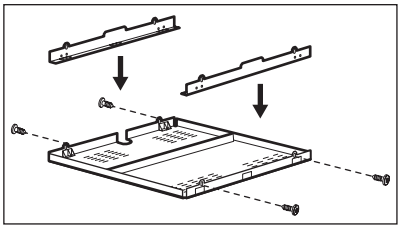












Se si usa una protezione da sovratensioni (accessorio aggiuntivo[1)]), non sarà necessaria la superficie di protezione direttamente sotto l'apparecchiatura.
Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.

1) Il protettore da sovratensioni accessorio potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il proprio fornitore locale.

9. DATI TECNICI

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 01
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	

Zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]
Posteriore destra — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Anteriore destra — 145 mm	1200 W
Posteriore sinistra — 145 mm	1200 W
Anteriore sinistra — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.
Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD 62
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 63
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 65
4. USO DIARIO 67
5. CONSEJOS ÚTILES 70
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 71
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 72
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 73
9. INFORMACIÓN TÉCNICA 75
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES 75

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un producto Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así que, siempre que lo utilice puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration

Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.
La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.

Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.

Datos y recomendaciones generales

Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

⚠ **ADVERTENCIA**
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

2. ⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA
Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

2.2 Uso

ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.

ADVERTENCIA
Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.3 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

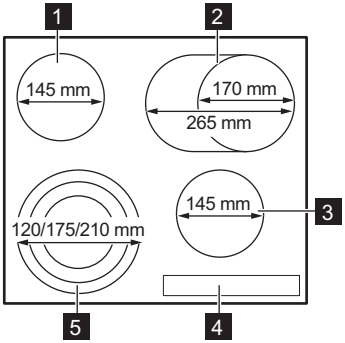
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

2.4 Desecho

ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

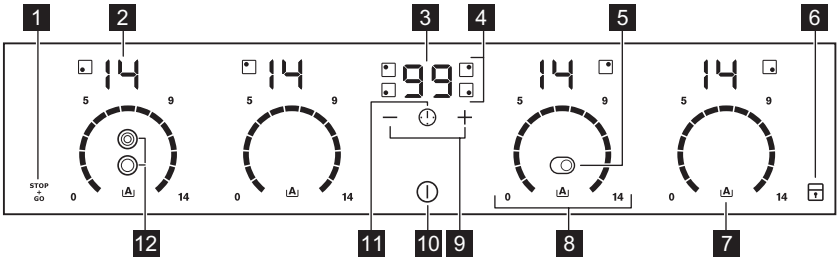
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1 Zona de cocción
2 Zona de cocción
3 Zona de cocción
4 Panel de control
5 Zona de cocción

3.1 Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1	STOP + GO	Para activar y desactivar la función STOP +GO.

	sensor	función
2	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido.
3	Indicador del temporizador	Muestra la hora en minutos.
4	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestran la zona para la que se ha ajustado la hora.
5	◯	Activa y desactiva el anillo exterior.
6	🔒	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
7	A	Activa la función de Calentamiento automático.
8	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
9	+ / –	Aumenta o disminuye el tiempo.
10	⏻	Para activar y desactivar el aparato.
11	⏲	Para seleccionar la zona de cocción.
12	◎ / ◎	Activa y desactiva los anillos exteriores.

3.2 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	La función STOP+GO está activada.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.
L	Las funciones de bloqueo y el bloqueo de seguridad para niños están activadas.
-	Se usa la función de desconexión automática.

3.3 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual.

⚠ **ADVERTENCIA**

≡ \ = \ _ ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

4. USO DIARIO

4.1 Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

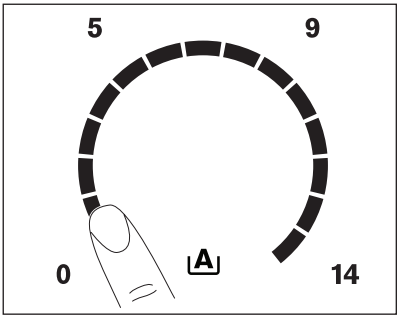
4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas (0).
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo - y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
  - u , 1 - 3 — 6 horas
  - 4 - 7 — 5 horas
  - 8 - 9 — 4 horas
  - 10 - 14 — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Toque el nivel de calor en la barra de control. Mueva el dedo por la barra de control para cambiar el nivel. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto. El indicador muestra el ajuste de temperatura.



4.4 Encendido y apagado de los anillos exteriores

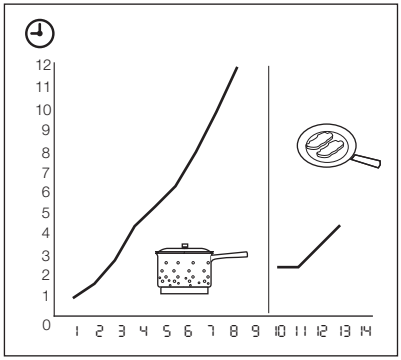
Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.
Para encender los anillos exteriores, toque el sensor ◎ / ◎ / ⬭ . Se enciende el indicador.
Repita el procedimiento para apagar los anillos exteriores. El indicador se apaga.

4.5 Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.
Para iniciar la función de Calentamiento automático para una zona de cocción:

1. Toque A (A aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 5 segundos, A aparece en la pantalla.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.



4.6 Temporizador

Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.
Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.
Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Para seleccionar la zona de cocción:** toque el sensor ⏲ varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar el temporizador:** toque la parte + del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con ⏲ . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.
- **Para cambiar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con ⏲ . Toque + o — .
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con ⏲ . Toque — . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga.

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

- **Para detener la señal acústica:** toque ⏲

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

Utilice CountUp Timer para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

- **Para seleccionar la zona de cocción (si hay más de 1 zona):** toque el sensor ⏲ varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar CountUp Timer:** toque la parte — del temporizador para que se encienda UP . La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos).
- **Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con ⏲ . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- **Para desactivar el temporizador CountUp Timer:** seleccione la zona de cocción con ⏲ y pulse + o — para desactivar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **Minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque ⏲ . Toque + o — del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque ⏲

4.7 STOP+GO

La función STOP + GO ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (⏑).

Cuando STOP+GO está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura. La función STOP+GO no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque STOP+GO . Se encenderá el símbolo u .
- **Para desactivar** esta función, toque STOP+GO . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

4.8 Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no ⏻ . Evita el cambio accidental del nivel de calor.
Ajuste primero la temperatura.
Para activar esta función, toque 🔒 . Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.
El temporizador se mantiene activo.
Para detener esta función, toque 🔒 . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.
La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.9 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⏻ . **No ajuste los niveles de calor**.
- Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L .
- Apague el aparato con ⏻ .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⏻ . **No ajuste los niveles de calor**. Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L .
- Apague el aparato con ⏻ .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ⏻ . Se encenderá el símbolo L .
- Toque 🔒 durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con ⏻ .

4.10 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque ⏻ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque 🔒 durante 3 segundos. bO se enciende; el sonido está activado. Toque + ; b1 se enciende y la señal acústica se desactiva.
Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ⏻
- el minutero se apaga
- el temporizador se apaga
- se coloca algo en el panel de mandos.

Activación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque ⏻ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque 🔒 durante 3 segundos. b1 se enciende porque el sonido está desactivado. Toque + , bO se enciende. El sonido está activado.

5. CONSEJOS ÚTILES

5.1 Recipientes

Información sobre los utensilios de cocina

- La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

5.2 Ahorro energético

Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Apague las zonas de cocción antes de que se agote el tiempo para utilizar el calor residual.
- La base de los recipientes y las zonas de cocción deben tener el mismo diámetro.

5.3 Öko Timer (temporizador ecológico)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Uso:	Tiempo	Sugerencias
⊔ 1	Para mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tape los recipientes
1 - 3	Para preparar salsa holandesa y derretir mantequilla, chocolate y gelatina	5 - 25 min	Mezclar a intervalos
1 - 3	Para hacer tortilla francesa y huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa
3 - 5	Para cocer arroz o platos con leche y calentar platos precocinados	25 - 50 min	Añada al menos el doble de líquido que de arroz. Remueva los platos lácteos entremedias.
5 - 7	Para rehogar verduras, pescado y carne.	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido
7 - 9	Para estofar patatas	20 - 60 min	Use como máximo ¼ de litro de agua para 750 g de patatas

Ajuste del nivel de calor	Uso:	Tiempo	Sugerencias
7 - 9	Para cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Añada como máximo 3 l de líquido a los ingredientes
9 - 12	Para sofreír escalope, cordon bleu, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, huevos, tortitas y donuts y para cocinar filetes rusos	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción
12 - 13	Para freír bolas de patata, filetes de lomo y filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción
14	Para hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado) y freír patatas		

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
   – **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.	El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado al suministro eléctrico (consulte el diagrama de conexión).
		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ⏻ .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.

Problema	Posible causa	Solución
No hay señal acústica alguna al tocar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales (consulte "Control OffSound").
[-] se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
[L] se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
[F] y un número se encienden.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo [F] , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo .....
- PNC .....
- Número de serie .....

8.1 Aparatos integrados

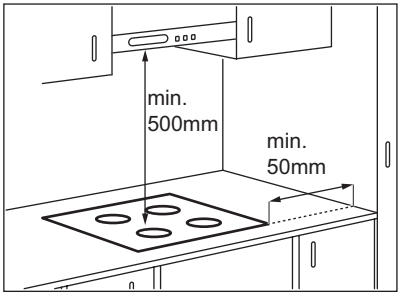
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

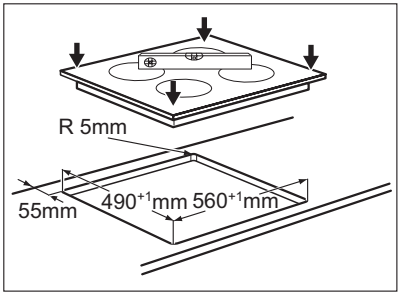
8.2 Cable de conexión

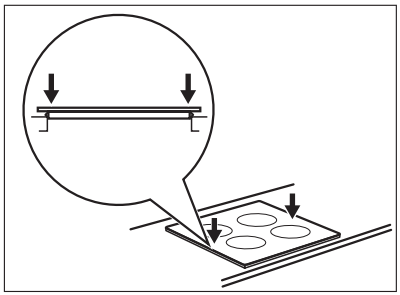
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Pón-

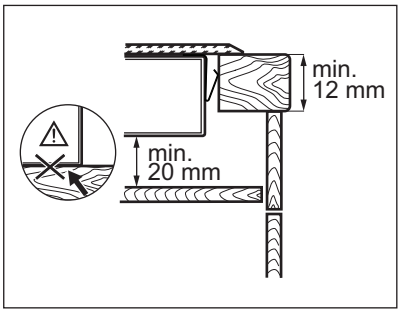
gase en contacto con el servicio técnico local.

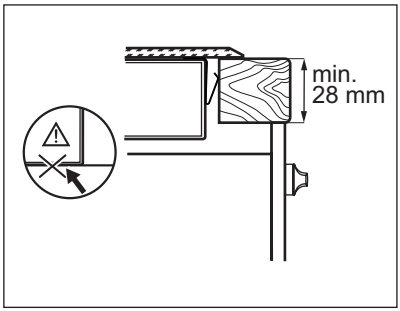
8.3 Montaje

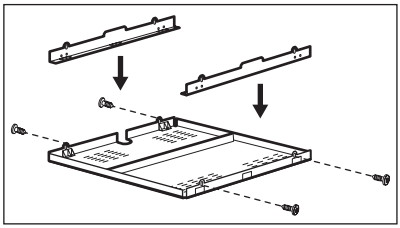












Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional[1)]), el suelo de protección situado directamente bajo el aparato ya no será necesario.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

1) El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 01
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]
Posterior derecha —170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Anterior derecha —145 mm	1200 W
Posterior izquierda — 145 mm	1200 W
Anterior izquierda — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop

892952818-A-292012

CE